

Berliner Weisse +

- Gravity **8.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **4**
- SRM **3.8**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **34.5 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **40.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **72 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **67 C**, Time **45 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **45 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **30.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **40.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (37.7%)	80 %	6
Sugar	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.7%)	78.3 %	2
Grain	Strzegom Pale Ale	1 kg (18.9%)	79 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Mash	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP677 - Lactobacillus Bacteria	Ale	Liquid	125 ml	White Labs
Safale S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Wiśnie	10000 g	Secondary	30 day(s)

Notes

- Zaczynamy od bakterii :) jak zjedzą 1 -1,5 BLG to już powinno być git temp 30-35 C (powinno to zająć ze 2 dni ale nie wiem :)
Następnie schładzamy do 22-24 i zadajemy drożdże U-33
Fermentacja burzliwa 14 dni + 3 miesiące cicha, po tym czasie dodajemy wiśnie i czekamy 1 miesiąc
butelkujemy i re-fermentujemy 1,5 miesiąca nasycenie wysokie
Tak to sobie wymyśliłem :D
Apr 4, 2016, 3:19 PM